BIERE

Naturtrübes
vom Fass
0,3 l – 3,50 € ▪ 0,5 l – 4,50 €

Hefeweizen Naturtrüb
vom Fass
0,3 l – 3,50 € ▪ 0,5 l – 4,50 €

Dunkel [Das Ritterliche vom Fass]
0,3 l – 3,50 € ▪ 0,5 l – 4,50 €

ALKOHOLFREIES BIER

Weizen-Bier
vom Fass
0,3 l – 3,80 € ▪ 0,5 l – 4,80 €

BIER-MIX-GETRÄNKE

Naturtrüb Radler
vom Fass
0,3 l – 3,50 € ▪ 0,5 l – 4,50 €

Cola-Weizen
0,3 l – 3,50 € ▪ 0,5 l – 4,50 €

Apfel-Weizen
0,3 l – 3,50 € ▪ 0,5 l – 4,50 €

Russ [Zitro-Weizen]
0,3 l – 3,50 € ▪ 0,5 l – 4,50 €

WEISSWEINE

Riesling Stettener
Heuchelberg. Württemberg
0,2 l – 5,80 €

Sauvignon Blanc QbA
Halbtrocken. Württemberg
0,2 l – 7,10 €

Rocheta Bianco DOC
0,2 l – 7,30 €

Lugana DOC
Trocken
0,2 l – 7,40 €

Endrizzi Chardonnay
Trentino DOC
0,2 l – 7,10 €

ROSEWEINE UND WEISSHERBST

Spätburgunder Weißherbst
Qualitätswein Baden
0,2 l – 5,80 €

Muskattrollinger Rosé QbA
Feinherb
0,2 l – 6,90 €

Alghero Rosato DOC
Trocken. Sardinien
0,2 l – 7,40 €

WEINSCHORLE

Rot / Weiß / Rosé / Weißherbst
0,2 l – 3,60 €

ROTWEINE

Trollinger QbA.
Felsengartenkellerei Besigheim
0,2 l – 5,80 €

Itinera Primitivo Salento IGT
0,2 l – 7,10 €

PROSECCO & SEKT

Prosecco
Hausmarke
0,1 l – 3,80 €

Muskattrollinger Rosé b.A.
Trocken
0,1 l – 4,50 €

APERITIF

Hugo
0,2 l – 6,50 €

Aperol Spritz [1]
0,2 l – 6,50 €

Lillet Wild Berry
0,2 l – 7,50 €

WWW.HOFGUT-DOMAENE.DE

Winter
— ZEIT —

SPEISEKARTE

SUPPE

Flädlesuppe [Gluten]
5,40 €

Hausgemachte Kartoffelsuppe
mit Lachsstreifen
7,50 €

KNACKIGE SALÄTLE [GLUTEN]

Kleiner Bunter Salatteller [1]
vegetarisch
5,50 €

Großer Salatteller mit Hähnchen [3]
3 Spieße von der Hähnchenbrust frisch vom Grill, frische Blatt- und Rohkostsalate und hausgemachter Kartoffelsalat
14,80 €

Feldsalat [1/3]
mit karamellisierten Kürbisspalten, Croûtons, Kirschtomaten und Pinienkerne an Himbeervinaigrette
13,80 €

Domäne Bergbauernsalat [2/3]
Gemischter Salatteller mit Joghurtdressing, Tiroler Speck, Bauernbrotwürfel, in Butter gebratene frische Champignons und Parmesan-Splitter
18,50 €

MAULTASCHEN SPEZIALITÄT

Geschmelzt [2/3/Gluten]
mit Speck, Zwiebeln & Kartoffelsalat
15,80 €

Domäne Dreierlei [2/3/Gluten]
mit frischen Champignons, Speck und Zwiebeln auf Käsespätzle und Kartoffelsalat
19,80 €



Domäne Star [3/Gluten]
Spinat Frischkäse Maultaschen an frischen Champignon à la Crème mit Ajvar Creme Fraiche Dip
18,50 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER HOFGUT KÜCHE

Käsespätzle [Gluten]
vegetarisch
mit Röstzwiebeln
12,80 €

Hausgemachte Linsen [2/3/7/Gluten]
mit Spätzle und 1 Paar Saitenwürste
14,80 €

Linsen Lasagne [Gluten]
vegetarisch
Hausgemachte Lasagne aus verschiedenen Linsen, Staudensellerie, Möhren, Zwiebeln, Tomaten, Crème fraîche überbacken mit Fetakäse. Die vegetarische Empfehlung der Hofgut Küche
17,50 €

SPEZIALITÄTEN AUS DER HOFGUT KÜCHE

Domänenteller [2/3/Gluten]
Gebratene Schweinemedaillons in feiner Rahmsoße und Beilage nach Wahl
20,80 €

Schwäbisches Leckerle [2/3/Gluten]
Schweinemedaillon, Maultäschle, kleiner Rostbraten vom Angusrind auf Käsespätzle, Röstzwiebeln und Rahmsoße
24,80 €

Zwiebelrostbraten [Gluten]
vom Angusrind mit Röstzwiebeln und Beilage nach Wahl
24,80 €

2 panierte Schnitzele „Wiener Art“ [Gluten]
vom Schwein und Beilage nach Wahl
16,50 €

Südtiroler Röstzwiebelschnitzel [Gluten]
vom Schweinerücken mit Bratkartoffeln und Preiselbeeren
18,50 €

Brauerbraten [2/3/Gluten]
vom Schwein mit Blaukraut und hausgemachten Semmelknödel an Schwarzbiersoße
18,50 €

WILDGERICHTE [GLUTEN]

Hausgemachte Wildmaultaschen [2/3]
auf Blaukraut mit Zwetschgenröster und Waldpilzen
18,50 €

Wildgulasch [2/3]
mit Pfifferlingen, Blaukraut und hausgemachten Semmelknödeln
22,80 €

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE [BIS 12 JAHRE]

Ich weiß es nicht
Portion Monster-Pommes mit Ketchup
5,20 €

Ist mir egal [Gluten]
Kinderschnitzel paniert mit Pommes
9,50 €

Ich will das nicht [2/3/Gluten]
Spätzle mit Rahmsoße
5,50 €

Hab keinen Hunger [Gluten]
Fischstäbchen mit Kartoffelsalat
6,80 €

ALS BEILAGEN REICHEN WIR:
Spätzle [Gluten], Pommes Frites, Kroketten [1/Gluten], Bratkartoffeln oder Semmelknödel [Gluten]

VESPER [2/3/5/6/GLUTEN]

Schweizer Wurstsalat
mit Käse, Zwiebeln & Landbrot
10,80 €

DESSERT [GLUTEN]

Piramide al Cioccolato
Schokoladen-Mousse-Pyramide. Zartschmelzende Schokoladenmousse mit einer Füllung aus Gianduia-Krokant, an Mangofruchtspiegel
7,20 €

Tiramisu con Savoiardi [8/Gluten]
Feiner Biskuitteig mit Mascarpone-creme, belegt mit in Kaffeelikör getränkten Löffelbiskuits, zart bestäubt mit Kakaopulver, garniert mit Früchten
7,20 €

Gemischtes Eis [3]
3 Kugeln ohne bzw. mit Sahne
4,50 € | 5,20 €

In den von uns angebotenen Speisen und Getränken können folgende Zusatzstoffe enthalten sein:

1. Mit Farbstoffe
2. Mit Konservierungsmittel
3. Mit Antioxidationsmittel
4. Mit Geschmacksverstärker
5. Geschwärzt
6. Mit Süßstoff
7. Mit Phosphat
8. Koffeinhaltig
9. Chininhaltig

Unsere, mit Allergenen ausgezeichnete Speise-karte, können Sie auf Wunsch gerne einsehen

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

Coca Cola Light [1/6/8]
0,33 l – 3,80 €

Cola [1/8] **/ Cola-Mix** [1/2/3/8]
0,3 l – 3,90 € ▪ 0,5 l – 4,90 €

Orangenlimonade [2/3]
0,3 l – 3,90 € ▪ 0,5 l – 4,90 €

Zitronenlimonade
0,3 l – 3,90 € ▪ 0,5 l – 4,90 €

Saftschorle [Siehe Säfte]
0,3 l – 3,90 € ▪ 0,5 l – 4,90 €

Tafelwasser
0,3 l – 3,20 € ▪ 0,5 l – 4,20 €

Eistee
0,3 l – 3,90 € ▪ 0,5 l – 4,90 €

Bitter Lemon [9]
0,3 l – 4,40 € ▪ 0,5 l – 5,80 €

Tonic Water [9]
0,3 l – 4,40 € ▪ 0,5 l – 5,80 €

Stilles Wasser [0,5 l Flasche]
4,20 €

SÄFTE, NEKTARE & FRUCHTSAFTGETRÄNKE

· Apfel [Naturtrüb]
· Johannisbeere
· Maracuja
· Baki [Banane/Kirsch]
· Banane
· Kirsch
· Orange
· Traube

0,3 l – 4,20 € ▪ 0,5 l – 5,40 €